



## Woord vooraf

Ook met deze derde nieuwsbrief van 2024 willen we jullie informeren over het reilen en zeilen binnen de wijnmetersgilde. We blikken terug op een geslaagd lentefeest en ook de inschrijvingen voor onze volgende activiteit, de jaarlijkse daguitstap, lopen vlot binnen. De voorbije periode werd de wijngaard in gereedheid gebracht voor alweer een nieuw seizoen. Eind april werden de Vlaamse wijnbouwers opgeschrikt door aangekondigde nachtvorst; in deze periode van het jaar een ware nachtmerrie. Gelukkig viel dit bij ons mee. Verder meer daarover.

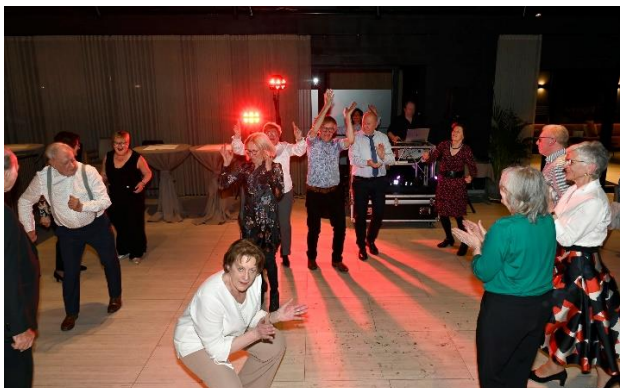
In deze periode van het jaar is het tijd voor asperges. Georges De Smaele gaat de culinaire toer op en doet ons watertanden met een bijdrage over verschillende soorten asperges en vooral welke wijn daar het best bij geserveerd wordt.

In deze nieuwsbrief ook het tweede deel over Griekenland waarin de wijndomeinen aan bod komen die we in oktober zullen bezoeken in het kader van onze buitenlandse wijnreis. Veel leesgenot!

## Terugblik Lentefeest zaterdag 23 maart

Voor het lentefeest werd er dit jaar afgesproken in de Salons Caipirinha in Merelbeke; een nieuwe locatie maar ook een andere formule: een feest volgens het 'dinner and dance'-concept. Alles verliep prima en het eten viel bij iedereen in de smaak. Na het dessert maakte Luc Around met zijn muziek er een gezellige avond van. De sfeer was uitstekend en er werd flink gedanst. Rond 24.00 u. hebben we afgerond. Iedereen ging een beetje moe van het dansen maar tevreden naar huis. De fijne reacties achteraf deden deugd en het feest is voor herhaling vatbaar. Dank aan iedereen om er zo een fijn feest van te maken.

De zaal en de muziek liggen al vast voor volgend jaar: afspraak op zaterdag 5 april 2025.



© firmin de maître

## Daguitstap Evergem zaterdag 1 juni

Op zaterdag 1 juni organiseren we onze jaarlijkse daguitstap. Deze keer blijven we in de buurt van Gent. In Evergem bezoeken we het wijndomein Laagland, een nog werkende molen 'De Stenen Molen' en de brouwerij Van Steenberge. Het wordt alvast een boeiende dag.

Deze activiteit is voorbehouden voor leden. Voor wie graag meegaat en nog niet is ingeschreven, zijn er nog enkele plaatsen beschikbaar. Snel handelen is de boodschap!

## Activiteit in de wijngaard

### De bomen worden onderhanden genomen - 1<sup>e</sup> fase

U zal het zich wellicht nog herinneren. Vorig jaar in februari verscheen de wijngaard plots prominent in de regionale pers met ronkende titels als '*Hoge bomen werpen te veel schaduw op wijngaard achter Sint-Pietersabdij*' of '*Esdoorns overschaduwden historische wijngaard in tuin Sint-Pietersabdij*'. Na de media-aandacht volgde er heel wat overleg tussen de betrokken partijen en werden er stabiliteitstesten uitgevoerd op de bomen. Dit alles resulteerde in een beslissing van de groendienst om twee bomen (de meest linkse en de meest rechtse in de rij) te laten rooien omwille van te weinig stabiel en de andere bomen te snoeien.

Op 7 maart laatstleden was het dan zover. De groendienst rukte uit met zwaar materiaal om te starten met het rooien van de twee betrokken bomen. Later in het voorjaar zullen de andere bomen 'uitgelicht' worden wanneer de sapstroom in de bomen iets minder hevig is geworden.



Foto's Marc Lambert

### De wijngaard staat klaar voor een nieuw seizoen

Na de wintersnoei in februari werden in maart volgende werkzaamheden uitgevoerd:

- *het aanbinden van de opvolgers:*

De 'opvolgers' zijn stamscheuten van de vorige jaren (maximum een per stam) die we enkele jaren naast de hoofdstam opkweken om na 3-4 jaar zijn taak over te nemen.

Dit is het geval bij ruwweg een op de vier planten. We binden deze toekomstige vervangers aan tegen de hoofdstam en de steunstok.

- *het overbuigen van de draagtakken:*

Het overbuigen van de draagtakken gebeurde in de 2de helft van maart toen het al iets minder koud was (zie resultaat op foto hieronder).

- *het herstellen en aanspannen van de draden:*

Ondertussen heeft de groendienst de bedrading waar nodig hersteld, aangespannen of vervangen.





De wijngaard midden april



Foto's Marc Guillet

De nieuwe frisgroene takjes ontwikkelen zich nu vliegensvlug: elke dag komt daar nu ongeveer 1 cm bij. De kleine trosjes worden langzaam zichtbaar. Op de foto hiernaast, die eind april is genomen, zijn die duidelijk zichtbaar. Merk ook het verschil in ontwikkeling met een vergelijkbare foto hierboven van een paar weken eerder.



Foto Marc Lambert

### Heeft onze wijngaard last van vorstschade?

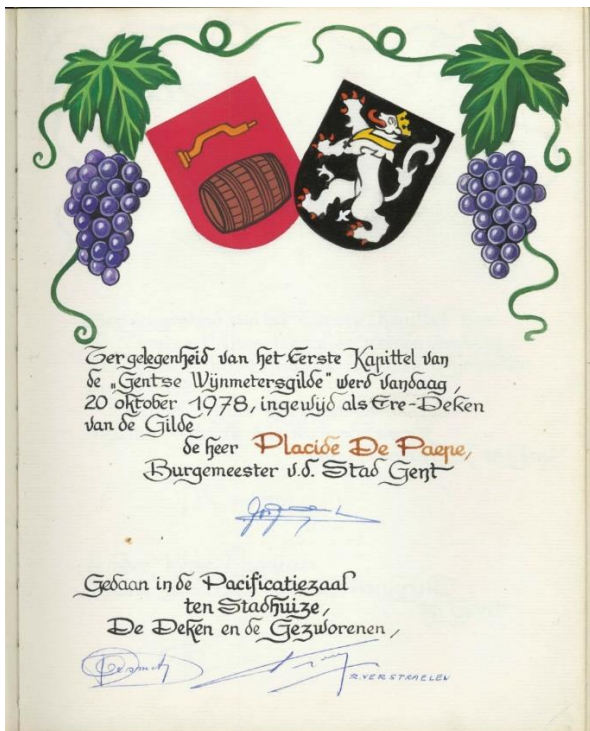
In de laatste week van april was er nachtvorst aangekondigd en sommige Vlaamse wijngaarden werden zwaar getroffen. In deze periode van het jaar hebben de druivelaars jonge scheuten die zeer kwetsbaar zijn. Wanneer ze bevroren, stopt de ontwikkeling ervan. Wanneer deze scheuten al trosjes hadden gevormd, sterven deze na enkele dagen helemaal af. Het belangrijkste gevolg is een aanzienlijk opbrengstverlies later in het jaar.

Vooraf in de provincie Limburg waar het kwik 's nachts daalde tot  $-3^{\circ}\text{C}$ , werd veel vorstschade vastgesteld. Het wijnkasteel Genoels-Elderen, het grootste wijndomein van Limburg, schatte dat 90% van hun druivenranken is bevroren. Er wordt nu al rekening gehouden met een klein wijnjaar.

Deze nachtvorstschade viel bij ons goed mee. In vergelijking met Limburg was het in onze regio minder koud. Onze stadswijngaard heeft dan nog het voordeel dat het hier twee tot drie graden minder koud is. Door de betere beschutting in een stedelijke omgeving zijn we minder vatbaar voor koude wind. Dit kan het verschil uitmaken tussen 'net wel' en 'net niet'.



## Gulden boeken ingescand



Eerste bladzijde uit het gulden boek van de wijnmetersgilde 1978-2021

Liberas (erfgoedcentrum en archiefinstelling gelegen op het Kramersplein te Gent) heeft de twee gulden boeken van de wijnmetersgilde ingescand. Alles is dan ook veilig bewaard voor de toekomst.

Enkele wist-je-datjes:

Volgens de gulden boeken werden van 1978 tot 2023 69 kapittels gehouden. Waar in de beginjaren meerdere kapittels per jaar werden georganiseerd, beperkte men zich in een latere fase tot een kapittelfeest op jaarbasis. Vandaar die 69 kapittels over een periode van 45 jaar.

De gulden boeken leren ons dat er over die periode 594 personen werden geïntoniseerd tot erewijnmeter van de stad Gent.

## Deelname aan het kapittelfeest van een bevriende confrerie

Op 13 april nam een uitgebreide delegatie van de kapittelraad deel aan het 'XXXe Chapitre de la Confrérie des Maîtres Pavêus, Scribeux et Mougneux de Tarte au Sucre de Waterloo'. Niet minder dan 32 confreries werden verwelkomd in de Commanderie de Vaillampont, een oude commanderie van de Tempeliers in Thines, een deelgemeente van Nijvel.

Georges De Smaele, Joseph Vermussche en Marc Dejonckheere werden geïntoniseerd tot 'Compagnon d'Honneur'.



de delegatie van de kapittelraad in de nieuwe outfit



de intronisatie: de praktische proef

## Overeenkomst Wijnmetersgilde met de Hotelschool Gent

Sedert de oprichting van de huidige wijnmetersgilde in 1978 bestaat er een constructieve samenwerking met de Hotelschool Gent. Jaarlijks komen een aantal leerlingen van de hotelschool - afdeling horeca - ons ondersteunen bij de wijnoogst. Van onze kant geven wij duiding aan de leerlingen rond het vinificatieproces, dat onderdeel is van het lessenpakket van de opleiding van de afdeling horeca. Recent werd deze samenwerking opnieuw bevestigd in een geactualiseerde overeenkomst.

## Ze komen eraan, de lekkere asperges, maar welke wijn past erbij?

*Georges De Smaele, culinair journalist*

Hoera voor de fijnproevers, het aspergeseizoen is begonnen! De eerste asperges van de koude grond werden in de provincie Brabant gestoken. Toch maar even wachten met juichen want volgens ervaren kwekers van het witte goud is de teelt 2024 veel later op gang gekomen doordat er de afgelopen maanden veel meer regen is gevallen dan normaal. De planten zitten al een tijdje in de grond maar de telers konden de afgelopen tijd amper het land op om hun aspergebedden aan te leggen door de aanhoudende regen. Even geduld dus voor de massaproductie en de prijszetting?

Normaliter zijn de witte asperges uit onze contreien vanaf begin februari tot eind juni volop verkrijgbaar. De asperges die je in de winkel vindt, zijn in kassen geteeld. Asperges van de koude grond liggen van oudsher van eind april tot de feestdag van Sint-Jan (24 juni) in de winkel.

Alvorens de geschikte match tussen 'de koningin der groenten' en de passende drank te bespreken is hier wat kennis van de belangrijkste soorten asperges van groot belang.

**Witte asperges** worden onder de grond geteeld en zien dus nooit zonlicht, vandaar hun witte kleur. Dit witte goud heeft een lichtzoete smaak en wordt traditioneel gegeten met krielaardappelen, een gekookt ei, ham of gerookte zalm en botersaus.

**Groene asperges** groeien boven de grond en krijgen hun groene kleur door het zonlicht. Ze hebben een sterkere en kruidiger smaak dan de witte asperges. Ze horen niet geschild te worden (wel aan de onderkant afsnijden) en kunnen zowel rauw als bereid gegeten worden.

**Paarse asperges** zijn iets minder gekend. Ze groeien ook boven de grond en danken hun kleur aan het pigment anthocyaan (kleurstof). Ze bevatten 20% meer suiker dan de groene en witte variant, waardoor ze logischerwijs een sterk zoetere smaak hebben. Ze zijn verkrijgbaar vanaf de maand mei.

**Wilde asperges** zijn te vinden vanaf de maand mei langs beken en rivieren landinwaarts. Ook aan bosranden achter het duingebied komen ze vaak voor. Deze struikachtige plant die in het najaar oranjebruin verkleurt, verdwijnt dan bovengronds. Ik geef jullie nu al mee dat deze asperges heerlijk zijn met een sausje van kwark (platte kaas) of zure room met een wildpluk van groene kruiden.

Een interessant wist-je-datje is dat de asperge zijn oorsprong kent in het oude Egypte; daar zijn de oudste bewijzen van de aspergecultuur teruggevonden in de piramide van Saqqara. Daar zijn asperges afgebeeld op muurtekeningen die een offergave van een farao aan de goden voorstellen. Door de eeuwen heen heeft de asperge zich via Italië en Frankrijk een weg door Europa gebaand om zich in de 18<sup>e</sup> eeuw bij ons te settelen en te aarden. Vanaf de 19<sup>e</sup> eeuw werd de teelt in onze streken grootschalig aangepakt.

Nog enkele aspergeweetjes:

- het geslacht **Asparagus** kent zo'n 150 soorten
- asperge behoort tot de familie van de lelieachtigen net zoals knoflook en prei

- de aspergezaadjes komen uit rode besjes van de aspergeplant
- verse asperges herkennen we niet alleen aan het uiterlijk maar ook aan het geluid. Als asperges vers zijn, piepen ze namelijk als je ze tegen elkaar wrijft.
- asperges zijn veel makkelijker te schillen als je ze voor het schillen een half uur in koud water legt
- asperges bevatten tal van voedingsstoffen en zijn daardoor erg gezond. Zo bevatten asperges magnesium, calcium, kalium, zink, fosfor en verschillende vitaminen zoals B1, B2 en B6.

Uit wat voorafgaat weten we nu dat de match tussen wijn en asperges sterk afhankelijk is van de bereidingswijze van de asperge en van het soort asperge. Serveer je asperges puur, krokant en nog koud? Of warm, met veel boter of met een Hollandse saus? Dien je ze op met grijze garnalen, gebakken zalm of kies je voor gerookte zalm?

Doordat de belangrijkste aroma's en ons mondgevoel bij een gerecht gepaard gaan met onze keuze van wijn moeten we ons de volgende bijkomende vragen stellen: welke kruiden gebruiken we? Wat proeven we? Is het gerecht fris of warm? Heeft het gerecht extra zuren door citroen of vinaigrette? Is de bereiding rijk, vol en romig?

Bij dit alles trachten we op zoek te gaan naar een wijn of een bier waarin we vergelijkbare aroma's en smaken proeven.

Bij **witte asperges** blijkt dat de fijne smaak een bittere toets kent in de finale. Een houtgelagerde witte wijn wordt bij witte asperges niet aangeraden. De subtiliteit van de groente verdwijnt daardoor volledig. Algemeen verkies ik een frisse wijn met fijne zuren en sprekende aroma's van vers fruit. Stille witte wijnen uit Oostenrijk, Duitsland of de Elzas en de Loire uit Frankrijk komen hier perfect in aanmerking. Denk maar aan de druivenrassen sauvignon blanc, pinot gris, pinot blanc, viognier, chenin, riesling en grüner veltliner...

De **groene, paarse en wilde asperges** zijn voller, kruidiger en soms grassig van smaak. Hier kies ik voor een witte, een lichte rode of zelfs een rosé, natuurlijk terug zonder intense houtopvoeding. Experimenteer eens met gegrilde asperges op de barbecue of gewokte asperges! Mijn persoonlijke voorkeur gaat hier naar een roséwijn uit de Provence. Zelfs een lichte rode wijn uit het Rhônegebied krijgt hierbij zeker mijn zegen. In wit zou ik dan een 100% viognier voorstellen.

Laat me toe jullie verder te suggereren wat bij wat perfect past! Experimenteer eens met:

*asperges op Vlaamse wijze*: een frisse Oostenrijkse grüner veltliner

*asperges met grijze garnalen*: vraagt een ziltige albariño uit Galicië (Spanje)

*asperges met gebakken of gerookte zalm*: een fruitige witte wijn met appel- of peeraroma's zoals een sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland of een chenin blanc uit Zuid-Afrika

*asperges met gerookte zalm*: een op basis van grenacheblancdruif uit de Languedoc (Frankrijk)

*asperges gegrild met kalfs- of lamsvlees*: hier verkies ik een bardolino classico uit Veneto of een dolcetta d'Alba (Italië). Zelfs een eenvoudige bourgogne of beaulonais (FR) laat zich perfect foodparen

*salade met witte asperges, appel en gerookte zalm en yoghurt*: de romige toetsen van de yoghurt zijn passend bij een Griekse witte wijn zonder houtlagering uit Nemea

*salade met groene asperges, rauwe ham en hazelnoten*: hier opteer ik voor een fris, aromatisch roséwijn uit Corsica (FR) waar men de garriguekruiden ervaart.

En om de bierdrinkers tevreden te stellen blijkt de ideale combinatie met asperges witbier te zijn. Ik geef ook nog enkele suggesties:

Witbier: Blanche de Namur, ...

Weizen: Paulaner NaturtrubHefe = lichtkruidig.

La Trappe (Witte Trapist) - de monniken van La Trappe te Zundert.

Vanderginste 'Oud Bruin' vond ikzelf zeer geschikt bij groene asperges met kalfsvlees.

....

Ziezo beste lezers, nu is het aan jullie om te experimenteren. Laat het mij maar weten of ik jullie speekselklieren bij het lezen van dit artikel op gang heb gebracht!

## GRIEKENLAND - DEEL 2

### WIJNDOMEIN SKOURAS



Domein SKOURAS ligt in de noordoostelijke Peloponnesos, specifiek in Argolida, dicht bij de provincies Corinthia en Arcadia, op slechts een paar kilometer van Argos, in het dorp Malandreni. **George Skouras**, de man achter een prachtig verhaal, werd geboren in Argos, een van de oudste steden van Europa met een 3000 jaar lange traditie van wijn en cultuur.

In 1980 ging George Skouras landbouwkunde studeren aan de Universiteit van Dijon (Bourgogne-FR). Zijn kennismaking met de druivensoorten chardonnay en pinot noir, alsook het contact met beroemde lokale wijnbouwers veranderden zijn levensvisie voor altijd.

Na zijn diploma in de oenologie te hebben behaald, ging George Skouras nog ervaring opdoen in enkele regio's van de wijnlanden Italië, Frankrijk en Griekenland.

De oprichting van 'Domaine SKOURAS' kon nadien niet uitblijven en werd concreet in 1986. Hij begon met een kleine wijnmakerij in Pyrgela, een klein dorp gesitueerd aan de rand van Argos. De volgende stap was de oprichting van een boetiekwijnmakerij in het 'Nemea Appellation'-gebied in het dorp Gimno. De wijnmakerij bevindt zich midden in de Nemea-zone, de grootste en meest opwindende beschermde oorsprongbenaming voor rode wijnen in Griekenland.

Mantina, een andere belangrijke regio voor witte wijnen ligt in de buurt. Op al deze uitgelezen locaties bezit 'Domaine Skouras' zeer interessante wijngaarden. Met de productie van 700.000 flessen per jaar biedt 'Domaine Skouras' zowel dagelijkse als bijzondere topwijnen. Het domein werd in 2009 uitgeroepen tot 'winery of the year' door het magazine 'Wine & Spirit' uit New York (VS). *Onthouden we hier het devies van George Skouras: hoe beter het fruit, hoe beter de wijn!*

**Enkele wijnen uit het gamma KITMA SKOURAS** (gelegen langs de hoofdweg tussen Nemea en Nauplion):

Wit - Salto Wild Yeast - 100% mavrofilero - richtprijs btw inclusief 14,35 euro.

Wit - Skouras Cuvée Larsinos - 100% viognier - richtprijs 18,50 euro.

Rood - Skouras Cuvée Prestige Red - 90% agiorgitiko + 10% cabernet sauvignon - richtprijs 9,50 euro.

Rosé - Skouras Cuvée Prestige Rosé - 70% agiorgitiko + 30% moscho filera - richtprijs 9,15 euro.

Wit - Skouras Cuvée Prestige White - 70% roditis + 30% moscho filera - richtprijs 9,15 euro.

Rood - Skouras 'Saint George' - 100% agiorgitiko - 12,80 euro.

afnemer: WinesUnlimited - Frederick Broem (Izegem).

**Nog enkele pareltjes** (droge wijn) van George Skouras - [info@skouras.gr](mailto:info@skouras.gr)

Wit - Viognier Electrique - 100% viognier.

Wit - Dum Vinum Sperum - 100% chardonnay.

Wit - Almyra - 100% chardonnay.

Rosé - 1/3 agiorgitiko, 1/3 syrah en 1/3 mavrofilero..

Rosé - 70% agiorgitiko + 30% moscho filera.

Rood - Labyrint - 80% agiorgitiko + 20% cabernet sauvignon.

Rood - Megas Oenos - 80% agiorgitiko + 80% cabernet sauvignon.

Rood - Grande Cuvée Nemea - 100% agiorgitiko.

Afnemer: La Vinoteca (Ertvelde)

**Wat we zeker zouden moeten proeven is de Skouras 'Saint-George'** (afnemer OIVIN - Londerzeel) - richtprijs 11,85 euro (btw inbegrepen).



### **Beschrijving van deze wijn van de Griekse druivensoort agiorgitiko 100%:**

*Intens rode wijn uit de AOP Nemea - appellatie en dus bestaande uit de monocépage agiorgitiko met de benaming Saint-George. Deze creatie kreeg een schilnweking en een alcoholische gisting op inox vaten. Daarna een volledige malolactische gisting in eiken foeders. Vervolgens kreeg deze wijn nog 12 maanden opvoeding in gebruikte Franse barriques. Na 6 maanden opvoeding op fles is deze topwijn klaar voor verkoop. De neus verradt rijp zwart fruit (zwarte bessen, braam), rijpe aardbei... Een zekere frisheid van anijs gaat gepast samen met wat kruidigheid van kaneel en kruidnagel. Medium body met een mooie textuur. Evenwichtige zuren met rijpe elegante tannine. Een finale van vol rood fruit met vanilletoets en wat zwarte peper. Deze wijn past perfect bij fijne charcuterie, lichte grillades en bij tomatensauzen.*

### **KAROMITSOS WIJNMAKERIJ ([info@karamitsoswinery.com](mailto:info@karamitsoswinery.com)).**



Sinds 1902 wijnmakers van vader op zoon, in hetzelfde oude dorp gelegen in de Peloponnesos - Nemea. De wijnmakerij opereerde in Nemea op de plaats die is aangewezen als oorsprongsbenaming voor een van de belangrijkste rode variëteiten, agiorgitiko.

In 2016 werd de nieuwe wijnmakerij ingehuldigd bij de ingang van Nemea. Dit is momenteel een van de modernste en meest geavanceerde wijnhuizen in deze regio. De wijnmakerij bevindt zich kort na de ingang van Nemea aan de rechterkant, tegenover 'de Maagd van de Rotsen van Nemea'.

Het oude klooster van de 'Hemelvaart van de Maagd Maria' of anders 'Panagia toe Vrachou' ligt op de imposante rots 'Mount Polyphago'. Een stenen trap, met enkele tientallen treden, leidt naar het klooster en de tempel.

In de kelder van de wijnmakerij bevinden zich de rijpende wijnen op Franse eikenhouten vaten. De wijnmakerij produceert ongeveer 200.000 liter wijn per jaar en bottelt meer dan 50% van de productie. De wijnen Poseidon, Aphrodite, Two Lions White, Two Lions Red, Sporos, Riza, Tree of Life, Spirit of Pink en Niki zijn bekroond met lokale en internationale medailles.

Nemea, dat zijn naam ontleende aan de gelijknamige nimf, de dochter van de riviergod Asopus, wordt beschouwd als een van de meest heilige plaatsen van Griekenland. De geschiedenis toont aan dat de streek sinds de prehistorie bewoond is. De Nemeïsche spelen werden beroemd door de werken van Hercules, die de angstaanjagende leeuw die de regio terroriseerde doodde. Deze kleine vlakte, geïrrigeerd door de rivier Asopus, vormt samen met de omliggende heuvels het bewijs van duizenden jaren wijntraditie. Vooral de cépage agiorgitiko gedijt bijzonder goed. De Nemeïsche wijnen hebben een kenmerkelijke diepe robijnrode kleur en een aangenaam kruidig aroma. Ze hebben een lichtfijne smaak en worden beschouwd als de beste wijnen in de Peloponnesos.

### **Enkele wijnen uit het gamma:**

(WIT) Poseidon - 100% assyrtico

(WIT) Two Lions White - 40% assyrtico + 60% malagouzia

(WIT) Tree of Life - 100% roditis

(ROSE) Rosé Spirit of Pink - 40% grenache + 40% agiorgitiko + 20% malagouzi

(ROOD) Sporos - 100% agiorgitiko

(ROOD) Two Lions Red - 60% agiorgitiko + 40% syrah

(ROOD) Riza - 100% agiorgitiko

(ROOD) Niki - agiorgitiko - *natural Sweet Red Wine*

### **Wat we zeker zouden moeten proeven is 'the Natural Sweet Red Wine' - 100% agiorgitiko!**

Deze wijn 'Niki' heeft een veroudering van 7 jaar in Franse eiken vaten en is afkomstig uit de wijngaard Koutsi, Nemea. Karakteristieken: zongedroogde druiven gedurende 7 dagen op de grond ('the threshing floor'). Deze wijn met rode tegelkleur en bruinachtige tint geeft een



duidelijk aroma van kruidnagel, kaneel, kers en vanille. Men ervaart een rijke zoete, niet kleverige mond, met versmolten tannine. Bijzonder passend bij een dessert met chocolade. Leent zich ook uitstekend als een koele aperitief.

### **WIJNDOMEIN TETRAMYTHOS** (Griekenland - Peloponnesos - Archaia - Patras)



Tetramythos werd geboren uit een 'uit de hand gelopen' hobby van de broers Aristides en Stathis, twee enthousiastelingen van de biologische landbouw die zich helemaal in de wijn hebben gestort. Pamagiotis Papagiannopoulos werd bij het project betrokken, speciaal voor het maken van 'low-intervention' -wijnen. Veelal van inheemse druivensoorten maar ook blends van inheemse cépages met internationale druivensoorten zoals cabernet sauvignon.

*Importeur: Vivino.*

**Wat we zeker zouden moeten proeven is de Tetramythos Roditis Orange, de rijke complexe oranje wijn.**

*Met oranje wijn wordt wijn van witte druiven bedoeld die geen witte wijn oplevert, maar die door langdurig contact met de druivenschillen amberkleurig kan zijn.*

Deze wijn is een van de wijnen die met voorouderlijke methoden worden gemaakt. Het is een oranje wijn afkomstig van een enkele wijngaard gelegen op 850 meter boven zeeniveau. De wijnstokken zijn 50 jaar oud van het inheemse soort **roditis**, geplant op kalkbodem met een opbrengst van slechts 12,5 hl/ha. Er wordt organische landbouw bedreven. De druiven worden op het optimale rijpingsmoment met de hand geoogst. Eenmaal in de kelder vindt de gisting plaats, met de schillen, in amforen van klei, met een extractietijd van 21 dagen. Na de malolactische gisting rijpt de wijn 6 maanden in neutraal eikenhout.

*Hoe ervaren we deze wijn?*

In deze geurige oranje wijn herkennen we aroma's van sinaasappelschil en hints van witte peper. Ons gehemelte ervaart romige tonen welke energiek en krachtig zijn. We spreken hier van een medium body met levendige zuren, stevige tannine met lange afdrank, gekenmerkt door kruidige, peperrijke toetsen.

### **WIJNDOMEIN PAPAGIONNAKOS** (rondom Athene) - familiebezit daterende uit de vroege jaren 1900.



Domein Papagionnakos bevindt zich in de Attika-regio, ten noordoosten van de grootstad Athene. Het domein is geen onbekende voor de internationale wijnwereld. Naast de iconische druivensoort assyrtico is de cépage savatiano de meest aangeplante druivensoort in Griekenland. Bij het grote publiek bekend voor de speciale retsinawijn. Een witte tafelwijn die op smaak is gebracht met dennenhars. Van savatiano worden tegenwoordig ook kwalitatief uitstekende wijnen gemaakt die het niet van dennenhars hoeven te hebben. Vooral de oude druivenstokken die in Attika veel voorkomen, leveren prachtige wijnen op. De druif is geliefd onder de wijnboeren vanwege zijn bestendigheid tegen droogte en vooral vanwege zijn uniek mineraal karakter. *De vrucht van dit land (Attika) wordt gedragen door zachte winters en welwillende zomers!*

De plek waarop het wijndomein is gevestigd is speciaal. Het gebouw is ontworpen naar innovatieve bioklimatische normen welke een nieuw wijntijdperk markeren. De wijnmakerij is gebouwd te midden van de wijngaarden en is gemakkelijk bereikbaar vanaf de nieuwe Attika

Odos-snelweg nabij het 'Olympisch Esquestrian Centre' waar onder andere culturele evenementen worden gehouden.

**Wat we zeker zouden moeten proeven is:**

(WIT) de druivensoort savatiano.

(WIT) het druivensoort malagouzia.

(ROOD) de blend agiorgitiko met cabernet sauvignon.

**KENMERKEN VAN SPECIFIEKE GRIEKSE WIJNDRUIVEN (vooral in de Peloponnesos en rond Athena):**

**(WIT) MOSCHOFILERO**

- roze / grijze druivenvariëteit met lichte kleur
- kan goed tegen de droogte
- meest gekweekt in de Peloponnesos en op de Ionische eilanden
- frisse, levendige, delicate en aromatische wijnen, jong te drinken (verschillende stijlen: stil, droog, licht rosé, schuimwijnen, zoete wijnen, etc.)
- aromatische gelijkenissen met muscaatwijnen en gewurztraminer maar botanisch niet verwant
- vaak geblend met roditis of savatiano...
- aroma's van rozen, citrusbloesem, lychee, meloen, sinaasappelschil, muskaat,...

**(BLAUW) AGIORGITIKO**

- internationaal bekendste Griekse blauwe soort
- zeer gevoelig voor droogte en ziektes
- diepe, donkere kleur
- opbrengstbeperking is noodzakelijk voor kwaliteit! (medium tot volle, evenwichtige wijnen met gematigde tannine, frisse zuren met een warme fruitindruk)
- aroma's van kersen, frambozen, pruimen, bosbessen, kruiden, chocolade, koffie, kaneel, zoethout, balsamico...
- kan jong gedronken worden
- leent zich voor houtlagering
- ook mooie fruitige roséwijnen en rijke dessertwijnen (zongedroogde druiven)

**(BLAUW) XINOMAVRO "de zure zwarte"**

- = de nobelste blauwe druivensoort van Griekenland (vaak vergeleken met nebbiolo en pinot noir)
- heel gevoelig voor droogte en schimmels
- hoge aciditeit en stevige tannine (traditioneel: kruidig met agressieve tannine; modern: fruitiger, met minder agressiviteit)
- schuimwijnen, droge rosé en lichte of tanninerijke rode wijnen...
- aroma's van rode bessen, zwarte kersen, gedroogde pruimen, zwarte olijven, vegetale en kruidige tonen, gedroogde tomaat, vegetale toetsen...
- vaak geblend met internationale variëteiten
- groot bewaarpotentieel

**GASTRONOMIE**

Mayiriritsa (soep van lam, ei, citroen en sla...).

Khoriatiki (Griekse salade met tomaten, komkommers, pepers, olijven, feta...).

Melitzanosalata (salade van aubergines).

Tarama (viseitjes, broodkruim, melk en olijfolie...).

Ghofaria Plaki (vis in de oven, goudbrasem / dorade).

Yalandji Dolmas (gevulde druivenbladeren).

Moussaka (ovenshotel met lamsgehakt, aardappelen, groenten en schapenkaas).

Sofrito (runds- of kalfsvlees met looksaus).  
 Kolokithalda (gevulde courgette met lam en rijst).  
 Moussaka (gemarineerde stukjes varkensvlees of kip op een spies en gegrild).  
 Kalamanka-kip (met olijven, aromatische kruiden zoals rozemarijn, tijm... met olijfolie).  
 Keftedes (Griekse gehaktballetjes, lekker en fris door gebruik van munt).  
 Souvlaki (blokjes kip, lam of varken gegrild op houtskoolvuur).  
 Gyros (van kip, rund, lam of varken, gegrild op verticaal draaiende spies).  
 Tzatziki (Griekse yoghurt, knoflook, geraspte komkommer, olijfolie en kruiden).  
 Baklava (bladerdeeg met amandelen en walnoten overgoten met zoete honing).  
 Karidopita (honingtaart).

VEEL REISGENOT VANWEGE HET ORGANISEREND TEAM.

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Redactie:</b> | Marc Dejonckheere, Georges De Smaele, Marc Lambert, Luc Panis, Jacques Vervaet, |
| <b>Foto's:</b>   | © firmin de maître, Marc Guillet, Marc Lambert                                  |
| <b>e-mail:</b>   | wijnmetersgent@gmail.com  |
| <b>website:</b>  | www.wijnmetersgildegent.be  |

#### SPONSORS VAN DE GENTSE WIJNGAARD 'IN MONTE BLANDINIO'

